

PAT-NO: JP02001045959A

DOCUMENT-IDENTIFIER: JP 2001045959 A

TITLE: CREAM PUFF DOUGH, CAKES USING THE SAME AND
PRODUCTION OF CREAM PUFF CAKE

PUBN-DATE: February 20, 2001

INVENTOR-INFORMATION:

NAME

MORI, ARIYOSHI

KANEKO, SABURO

FUKUDA, KIYOYUKI

COUNTRY

N/A

N/A

N/A

ASSIGNEE-INFORMATION:

NAME

KANEGAFUCHI CHEM IND CO LTD

COUNTRY

N/A

APPL-NO: JP11225026

APPL-DATE: August 9, 1999

INT-CL (IPC): A21D002/10, A21D013/00

ABSTRACT:

PROBLEM TO BE SOLVED: To obtain a cream puff cake having pleasant sense of touch by teeth, readily edible, having excellent palatability without forming a hollow between a cream puff and a filling by uniformly mixing a specific cream puff dough with a fixed amount of bread crumb and baking the mixture.

SOLUTION: A cream puff dough comprising 10-25 wt.% of wheat flour, 15-30 wt.% of oils and fats, 30-45 wt.% of whole egg, 15-30 wt.% of water and 0-0.3 wt.% of baking powder such as sodium carbonate is uniformly mixed with 1-20 wt.% of bread crumb and baked to give a cream puff cake comprising ≥90%

inner phase packed with a sponge-like texture having approximately uniform and stable grains with 0.5-7 mm major axis. The cream puff dough is further kneaded with one or more foods selected from the group consisting of cheese, fruits, custard cream, whipped cream and chocolate.

COPYRIGHT: (C) 2001, JPO

(19) 日本国特許庁 (J P)

(12) 公開特許公報 (A)

(11) 特許出願公開番号

特開2001-45959

(P2001-45959A)

(43) 公開日 平成13年2月20日 (2001.2.20)

(51) Int.Cl.⁷

識別記号

F I

キーワード (参考)

A 2 1 D 2/10

A 2 1 D 2/10

4 B 0 3 2

13/00

13/00

審査請求 未請求 請求項の数16 O L (全 8 頁)

(21) 出願番号

特願平11-225026

(22) 出願日

平成11年8月9日 (1999.8.9)

(71) 出願人 000000941

鐘淵化学工業株式会社

大阪府大阪市北区中之島3丁目2番4号

(72) 発明者 毛利 有義

埼玉県志木市本町6丁目20-29

(72) 発明者 金子 三郎

埼玉県大里郡寄居町寄居1026

(72) 発明者 福田 清行

埼玉県朝霞市西弁財1丁目12-24

(74) 代理人 100074561

弁理士 柳野 隆生

Fターム (参考) 4B032 DB20 DE06 DK02 DK18 DK31

DK34 DK41 DK46 DK47 DK67

DK70 DP30 DP40

(54) 【発明の名称】 シュー生地並びにそれを用いた菓子類及びその製造方法

(57) 【要約】

【課題】 包餡シュー菓子類において、シューとフィリングの間に空洞が出来ず、フィリングのしみだし、はみ出しがなく、歯触りが快適な食感の良いシュー菓子を得ることができ、またシューに味を付与した場合、その味を充分味わうことが出来るボリュームがあり、食感が良く、食べやすいシュー菓子を得ることができ、更には適度な粘着性と固さを有し、包餡機で包餡可能なシュー生地を提供すること。

【解決手段】 小麦粉、油脂類、水及び膨張剤などからなる通常のシュー生地にはパン粉を含有してなるシュー生地を焼成することにより、空洞がなく、食感のよいシュー菓子を得ることができ、また、このシュー生地は包餡機で包餡可能である。

【特許請求の範囲】

【請求項1】 小麦粉、油脂類、水及び膨張剤などからなるシュー生地、パン粉を含有してなることを特徴とするシュー生地。

【請求項2】 パン粉の割合が1～20重量%である請求項1記載のシュー生地。

【請求項3】 請求項1又は2記載のシュー生地に、チーズ、果物類、カスタードクリーム、生クリーム類、チョコレート類からなる群から選択される少なくとも1種の食品を練り込んでなるシュー生地。

【請求項4】 請求項1～3記載のいずれかに記載のシュー生地を焼成してなるシュー菓子。

【請求項5】 長径0.5～7mmのほぼ均一で安定な木目を有するスポンジ様組織で内相の9割以上が充満された請求項4記載のシュー菓子。

【請求項6】 請求項4又は5記載のシュー菓子に、カスタードクリーム、チーズ、あん類、生クリーム類、チョコレート類、ゼリー類、ジャム、調理済み具材からなる群から選択される少なくとも1種のフィリングが注入又はサンドされた菓子類。

【請求項7】 請求項1～3のいずれかに記載のシュー生地の中に、カスタードクリーム、チーズ、あん類、チョコレート類、ゼリー類、ジャム、調理済み具材からなる群から選択される少なくとも1種のフィリングを包絡させた後、焼成してなる菓子類。

【請求項8】 内部に空洞のない請求項6又は7記載の菓子類。

【請求項9】 請求項4又は5記載のシュー菓子に、酒類、茶類、コーヒー、果汁、ココア、チョコレート類、乳酸菌発酵物類、ミルクから選択される少なくとも1種を含有するシロップが含浸されてなるサバラン風シュー菓子。

【請求項10】 請求項9記載のサバラン風シュー菓子に、ホイップクリーム、カスタードクリーム、バタークリーム、フラワーペースト、チーズ類、チョコ類、ジャム類、ゼリー類から選択される少なくとも1種のフィリングを、サンド又はコーティングしてなるサバラン風菓子。

【請求項11】 小麦粉10～25重量%、油脂15～30重量%、全卵30～45重量%、水15～30重量%、膨張剤0～0.3重量%からなるシュー生地に、1～20重量%のパン粉を添加して均一に混合し、これを焼成することを特徴とするシュー菓子の製造方法。

【請求項12】 前記シュー生地に、更にチーズ、果物類、カスタードクリーム、生クリーム類、チョコレート類からなる群から選択される少なくとも1種の食品を練り込んでなる請求項11記載のシュー菓子の製造方法。

【請求項13】 請求項11又は12のいずれかに記載の方法により製造されたシュー菓子にカスタードクリーム、チーズ、あん類、生クリーム類、チョコレート類、

ゼリー類、ジャム、調理済み具材からなる群から選択される少なくとも1種のフィリングを注入又はサンドすることを特徴とする菓子類の製造方法。

【請求項14】 小麦粉10～25重量%、油脂15～30重量%、全卵30～45重量%、水15～30重量%、膨張剤0～0.3重量%からなるシュー生地に、必要に応じてチーズ、果物類、カスタードクリーム、生クリーム類、チョコレート類からなる群から選択される少なくとも1種の食品を練り込み、更に1～20重量%のパン粉を添加して均一に混合し、このシュー生地中に、包餡機を用いて、カスタードクリーム、チーズ、あん類、チョコレート類、ゼリー類、ジャム、調理済み具材からなる群から選択される少なくとも1種のフィリングを包絡させた後、焼成することを特徴とする菓子類の製造方法。

【請求項15】 小麦粉10～25重量%、油脂15～30重量%、全卵30～45重量%、水15～30重量%、膨張剤0～0.3重量%からなるシュー生地に、必要に応じてチーズ、果物類、カスタードクリーム、生クリーム類、チョコレート類からなる群から選択される少なくとも1種の食品を練り込み、更に1～20重量%のパン粉を添加して均一に混合し、これを焼成したシュー菓子、酒類、茶類、コーヒー、果汁、ココア、チョコレート類、乳酸菌発酵物類、ミルクから選択される少なくとも1種を含有するシロップに浸漬することを特徴とするサバラン風シュー菓子の製造方法。

【請求項16】 請求項15記載の方法により製造されるサバラン風シュー菓子に、ホイップクリーム、カスタードクリーム、バタークリーム、フラワーペースト、チーズ類、チョコ類、ジャム類、ゼリー類から選択される1種以上のフィリングを、サンド又はコーティングすることを特徴とするサバラン風菓子の製造法。

【発明の詳細な説明】

【0001】

【発明の属する技術分野】本発明は、シュー生地並びにそれを用いた菓子類及びその製造方法に関し、更に詳しくは、内部が均一で安定な木目をもつスポンジ様組織で充満されており、空洞が無く、食感に優れたシュー菓子、更にこれにフィリング類を含有させたシュー菓子、そしてサバラン風シュー菓子に関する。

【0002】

【従来の技術】最近、各種フィリングをシュー生地で包絡した菓子類が増加し、多様な味覚を提供する一端を担っている。しかしながら、従来の包餡シュー菓子類は、往々にしてシューとフィリングとの間に空洞を生じ易く、このことが食感低下の原因にもなっている。この包餡シュー菓子類における空洞の原因としては、シュー生地にフィリングを包絡した後、焼成するものでは、シュー生地が膨張しすぎてフィリングとの間に空隙を生じることが主な原因である。又、先にシュー生地だけを焼成

し、得られたシューにフィリングを後注入する場合も、従来のシュー生地を焼成したものは、その内部の木目が粗く、しかも比較的薄い皮のような状態であるため、シューに対しフィリングが不足すると空隙を生じ、又、反対に、フィリングが過剰の場合は表面からしみだし易くなる。更に、特にシュー皮が薄い場合には、フィリング中の水分や油分が、シュー皮外へしみだしたり、はみ出したりすることがあり、食べにくいという、シューの食感を損なうことにもなる。これらを解決すべく、シュー生地の作製において、油脂、水、小麦粉、卵などの量や配合比率を調整する方法があるが、形状、ボリューム及び内相の空洞を安定的に且つ一定にコントロールするのは困難であった。

【0003】又、上記のように、従来のシューは、その内部が木目が粗くしかも比較的薄い皮のような状態であるためボリュームに乏しく、生地自体に各種の味付けをしても、十分にその味を味わえなかった。同様に、シューを各種シロップに浸漬して吸収させたサバラン風の菓子を得ようとしても、前記のように内部の木目が粗く薄い皮のような状態である従来のシューでは、シロップが染み込むべき部分が少ないため、シロップの味を充分味わえず、又、得られたシューは、崩れやすく食べにくいという欠点があった。

【0004】一方、シュー生地にフィリングを注入する包餡作業においては、包餡機を使用するのが効率的である。しかし、シュー生地は、小麦粉、全卵、水、油脂類が分散したエマルジョンからなり、粘着性が強く、又、液体成分が多いこともあり、柔らかすぎることから包餡機の使用は困難な状況にあった。

【0005】

【発明が解決しようとする課題】本発明の目的は、歯触りが快適な食感の良いシューを得られ、又、包餡シュー菓子類においては、シューとフィリングの間に空洞が出来ず、フィリングのしみだし、はみ出しもなく、更に、シューに味付けする場合にも、その味を充分味わうことが出来るだけのボリュームがあり、食感が良く、食べやすいシューを得られ、又、適度な粘着性と固さを有し、包餡機を使用して包餡可能なシュー生地を提供することにある。

【0006】

【課題を解決するための手段】前記の目的を達成すべく本発明者らは鋭意検討を重ねた結果、シュー生地にパン粉を加えて、これを焼成すると、均一で安定な木目を持つスポンジ様組織で内部が充填されたシュー菓子を得られ、このシュー菓子にフィリングを含有させた場合にも、空洞が出来ず、又、フィリングのしみだし、はみ出しもなく食感の良い包餡タイプのシュー菓子を得られ、更に、焼成して得られたシューがスポンジ様の組織を有することから、味の元となる食品等をシュー生地に練り込んだり、焼成したシュー菓子を各種シロップに浸漬し

て味付けをしたりした場合にも、その味を充分味わえ、しかも食べやすい新規なシュー菓子類を得られること、更には、このパン粉を加えたシュー生地は、適度な粘着性と固さを有するため包餡機を使用して包餡可能であることを見出し、本発明を完成するに至った。

【0007】即ち、本発明は、小麦粉、油脂類、水及び膨張剤などからなるシュー生地にパン粉を含有してなることを特徴とするシュー生地である。この場合、前記パン粉の割合は、1～20重量%の範囲とすることが好ましい。上記シュー生地には、チーズ、果物類、カスタードクリーム、生クリーム類、チョコレート類などの食品を練り込んで味付けすることができる。

【0008】上記シュー生地は、これを焼成することでシュー菓子を得ることができる。このシュー菓子は、長径0.5～7mmのほぼ均一で安定な木目を有するスポンジ様組織で内相の9割以上が充填されたものである。

【0009】上記シュー菓子に、カスタードクリーム、チーズ、あん類、生クリーム類、チョコレート類、ゼリー類、ジャム、調理済み具材などのフィリングを注入すれば包餡タイプのシュー菓子類を得ることができる。この菓子類は従来の包餡シュー菓子とは異なり、内部に空洞の無いものである。

【0010】又、上記シュー生地の中に、カスタードクリーム、チーズ、あん類、チョコレート類、ゼリー類、ジャム、調理済み具材などのフィリングを包餡させた後、焼成することでも包餡シュー菓子類を得ることができる。この菓子類の場合にも、その内部には空洞が無いものである。又、本発明のパン粉を加えたシュー生地は、適度な粘着性と固さを有するため、包餡機を用いてフィリングを包餡することができる。

【0011】更に、上記シュー生地を焼成して得られるシュー菓子を、酒類、茶類、コーヒー、果汁、ココア、チョコレート類、乳酸菌発酵物類、ミルクなどを含有するシロップに浸漬することでサバラン風シュー菓子を得ることができる。又、このサバラン風シュー菓子に、ホイップクリーム、カスタードクリーム、バタークリーム、フラワーペースト、チーズ類、チョコ類、ジャム類、ゼリー類などのフィリングを、サンド又はコーティングすることでサバラン風菓子を得ることができる。

【0012】

【発明の実施の形態】本発明に使用するシュー生地は、小麦粉、油脂類、全卵、水、炭酸アンモニウム等の膨張剤等からなる通常のシュー生地にパン粉を含有するものである。好ましくは、小麦粉10～25重量%、油脂類15～30重量%、全卵30～45重量%、水15～30重量%、膨張剤0～0.3重量%からなる通常のシュー生地に、1～20重量%のパン粉を添加して均一に混合する。なお、水の代わりにミルクを用いてもよい。

【0013】上記シュー生地中の小麦粉としては、強力粉、薄力粉、あるいはそれらのブレンド品等が使用され

る。又、油脂類としては、バター、マーガリン、ショートニング、ラード等の固形油脂、サラダ油等が通常使用される。更に、膨張剤としては、炭酸アンモニウムの他、炭酸ナトリウム等を用いることができ、またそれらを併用してもよい。

【0014】本発明に用いるパン粉は、通常市販されているパン粉で良い。パン粉は通常、パンを粉碎したもので、揚げ物の衣や、ハンバーグステーキ、ミートローフなどの混和剤等の用途に用いられる。本発明で使用するパン粉は、どのようなものでも良いが、着色度の少ない、加熱しても着色しにくいパン粉が好ましい。

【0015】本発明のシュー生地を作製は、パン粉を加える以外は通常の方法で良く特に限定されない。例えば、水又はミルクを大きめの鍋、ボールなどの容器に入れ、油脂類を加えて沸騰させて、小麦粉を加え混ぜ合わせる。生地が容器の内側につかなくなれば火からおろして、卵を徐々に加え、形がだれて広がらない程度のペースト状とし、炭酸アンモニウム等の膨張剤を添加して均一に混合する。パン粉は最後に加えるのが良く、均一に混合する程度に攪拌する。

【0016】更に本発明においては、上記シュー生地に、チーズ、果物類、カスタードクリーム、生クリーム類、チョコレート類等の食品の1種以上を練り込むことで、これらの風味を十分に感じられるシューを得ることが出来る。生地に対するこれら食品の添加量は特に限定されないが、好ましくは1～25重量%程度である。シュー生地に練り込むチーズとしては、ナチュラルチーズ、プロセスチーズ、クリームチーズ、チーズフードが挙げられる。これらチーズをシュー生地に練り込む場合は、粉末、ペースト、キュービック、粒状、顆粒状、シュレッド状にして、パン粉と同時にシュー生地に加え、均一に混合するのがよい。シュー生地に練り込む果物としては、風味が良く、シュー作製に差し障りのないものなら何でも良く、例えば、ミカン、オレンジ類、バナナ、パイナップル、リンゴ、パッションフルーツ、イチゴ、ブドウ、グレープフルーツ、ラズベリー、梨、桃、梅、カリン、ビワ、杏、サクランボ、スモモ、栗、レモン等が挙げられる。これら果物をシュー生地に練り込む場合には、ペースト、粉状、チップ状、キュービック、顆粒状、粉末状にして、パン粉を添加する前にシュー生地に加え均一に混合するのがよい。シュー生地に練り込むクリーム類としては、例えば、カスタードクリーム、生クリーム、フラワーペースト、乳化油脂等が挙げられる。これらクリーム類をシュー生地に練り込む場合には、そのまま、パン粉を添加する前に加え、均一になるまで充分、混合するのが好ましい。シュー生地に練り込むチョコレート類としては、例えばビターチョコレート、スイートチョコレート、ミルクチョコレート、生チョコレート、ホワイトチョコレート等が挙げられる。これらチョコレートをシュー生地に練り込む場合には、ペ

ースト、チップ、粉末状、粒状、顆粒状にしてパン粉を加える前にシュー生地に加え均一に混合するのが好ましい。又、これ以外にもシューの食感にマッチした風味を保有し、シュー生地に練り込んだ場合、シュー作製を阻害しないものなら、各種の食品を生地に練り込ませることが出来る。

【0017】本発明のシュー菓子の製造方法は特に限定されるものではなく、上述した本発明のシュー生地をオープンなどを用いて通常の方法で焼成して得られる。焼成温度は、強火(200℃)で下火を強く、上火は弱くして焼くのが一般的に好ましく、又、展板への塗油の量も程良いのが大切であり、又、よく焼かないと、オープンから出した時に縮むので注意を要する。

【0018】本発明のシュー菓子は、焼成後のシューに、カスタードクリーム、チーズ、あん類、チョコレート類、ゼリー類、ジャム、調理済み具材等のフィリングを注入又はサンドすることも出来る。その場合、本発明のシュー菓子は、その内部がスポンジ様組織で充填しているものであるため、従来のシューにフィリングを注入した場合とは異なり、シューとフィリングの間に空洞が生じたりすることもない。

【0019】又、本発明のシュー菓子は、上記シュー生地中に、カスタードクリーム、チーズ、あん類、チョコレート類、ゼリー類、ジャム、調理済み具材等のフィリングを包餡した後、焼成して包餡タイプのシュー菓子とすることも出来る。その場合、本発明のシュー生地は、従来のシュー生地とは異なり、包餡機での包餡が可能である。包餡後に焼成して得られる本発明のシュー菓子は、空洞が無く、食感もよい。

【0020】更に本発明においては、上記シュー生地を焼成して得られたシュー菓子を、酒類、茶類、コーヒー、果汁、ココア、チョコレート類、乳酸菌発酵物類、ミルクなどを含有するシロップに浸漬して含浸させることで、サバラン風シュー菓子とすることもできる。シロップに含有させる酒類としては、例えば、ワイン、ブランデー、リキュール類等が挙げられ、2種以上混合して使用してもよい。シロップとしては、これら酒類をそのまま0.1～30%、好ましくは5～20%溶かし込んだものを使用する。シロップに含有させる茶類としては、例えば、緑茶、紅茶、ウーロン茶等が挙げられるが、これらを2種以上混合して使用してもよい。シロップとしては、これら茶類を、温水、熱湯で抽出後、得られた溶液を冷却した後、固形分として0.1～5%好ましくは0.3～3%溶かし込んだものを使用する。シロップに含有させるコーヒーは、コーヒー液をそのまま、あるいはコーヒー液を粉末化したものを、固形分として0.1～5%好ましくは0.5～3%となるように溶かし込んだものをシロップとして使用する。シロップに含有させる果汁は、例えばミカン、オレンジ類、バナナ、パイナップル、リンゴ、パッションフルーツ、イチゴ、

ブドウ、グレープフルーツ、梨、桃、梅、カリン、ビワ、杏、サクランボ、スモモ、栗、レモン等から得られる果汁が挙げられ、2種以上混合して使用してもよい。シロップとしては、これら果汁を10～70%好ましくは20～50%溶かしこんだものを使用する。シロップに含有させるココアとしては、ココアを溶液としたものを固形分として0.1～10%好ましくは0.5～5%となるように溶かし込んだものをシロップとして使用する。シロップに含有させるチョコレート類はクリーム類、牛乳、水、砂糖水等でペースト状にして溶液としたものを固形分として0.1～10%好ましくは0.5～5%となるように溶かし込んだものをシロップとする。シロップに含有させる乳酸菌発酵物としては、例えばヨーグルト、サワークリーム、乳酸菌発酵飲料等が挙げられるが、これらを溶液とした後、シロップとしては、これら乳酸菌発酵物を10～70%好ましくは20～50%となるように溶かし込んだものをシロップとする。シロップに含有させるミルクとしては、例えば牛乳等が挙げられるが、シロップとしては、これらミルクを10～70%好ましくは20～50%溶かし込んだものをシロップとする。又、以上のシロップ含有物は、これら2種以上混合して使用してもかまわない。更に、シロップに含有させるものとしては上記以外でも、糖類、香料、着色料、乳化剤、酸味料等、シュー菓子に食感、味が適合し、且つシロップとして溶解するものであれば、利用しうる。

【0021】更に、本発明のシュー菓子を上記のようにシロップに浸漬する場合、例えば、シューを半分にスライスし、状況に応じた適温でスライス面が液中に浸るように1～30秒間浸漬させた後、ホイップクリーム、カスタードクリーム、バタークリーム、フラワーペースト、チーズ類、チョコ類、ジャム類、ゼリー類等の1種以上をサンド又はコーティングしてサバラン風シュー菓子とすることも出来る。

【0022】

【実施例】以下に実施例を挙げて本発明を更に具体的に説明するが、本発明はこれらに限定されるものではない。

【0023】(実施例1) 油脂130g、水130gをミキサーボールに入れて沸騰させた後、これに薄力粉40g、強力粉60gを加え、ビーターで混合し完全に糊化させた。次いで、ミキサーで攪拌しながら全卵230gを徐々に加え、なめらかなペースト状にした。これに少量の全卵で溶かした炭酸アンモニウム1gを加え均一に混合した。最後にパン粉を40g加え、低速で均一になるまで混合した。出来上がったパン粉入りシュー生地を展板上に30gづつドーム状に絞り、200～230℃のオーブンで20分焼成した。外觀は従来のシューと同じであるが、内相は空洞のないスポンジ状組織が9割以上充滿したシュー菓子が得られた。

【0024】(実施例2) 実施例1と同様にして得られたシュー菓子の粗熱がとれた後に、カスタードクリーム30gを注入した。外觀は従来のシュークリームと同じ形状であるが、内相は従来のシュークリームのような空洞状の中にクリームが入った状態でなく、スポンジ状の木目の中にクリームが充滿したシュークリームが得られた。

【0025】(実施例3) 実施例1と同様にして得られたシュー菓子の粗熱がとれた後に、生クリーム30gを注入した。外觀は従来のシュークリームと同じ形状であるが、内相は従来のシュークリームのような空洞状の中にクリームが入った状態でなく、スポンジ状の木目の中にクリームが充滿したシュークリームが得られた。

【0026】(実施例4) 実施例1と同様にして得られたシュー菓子の粗熱がとれた後に、チョコレート含有カスタードクリーム30gを注入した。外觀は従来のシュークリームと同じ形状であるが、内相は従来のシュークリームのような空洞状の中にクリームが入った状態でなく、スポンジ状の木目の中にクリームが充滿したシュークリームが得られた。

【0027】(実施例5) 実施例1と同様にして得られたシュー菓子の粗熱がとれた後に、こし餡30gを注入した。外觀は従来のシューで包まれた菓子と同じ形状であるが、内相は従来のシューで包まれた菓子のような空洞状の中に餡が入った状態でなく、スポンジ状の木目の中に餡が充滿されたシューで包まれた菓子得られた。

【0028】(実施例6) 実施例1と同様にして得られたシュー菓子の粗熱がとれた後に、苺ジャム30gを注入した。外觀は従来のシューで包まれた菓子と同じ形状であるが、内相は従来のシューで包まれた菓子のような空洞状の中にフィリングが入った状態でなく、スポンジ状の木目の中に苺ジャムが充滿されたシューで包まれた菓子得られた。

【0029】(実施例7) 実施例1と同様にして得られたシュー菓子の粗熱がとれた後に、クリームチーズ30gを注入した。外觀は従来のシューで包まれた菓子と同じ形状であるが、内相は従来のシューで包まれた菓子のような空洞状の中にフィリングが入った状態でなく、スポンジ状の木目の中にクリームチーズが充滿されたシューで包まれた菓子得られた。

【0030】(実施例8) 実施例1と同様にして得られたシュー菓子の粗熱がとれた後に、耐熱プルベリーゼリー30gを注入した。外觀は従来のシューで包まれた菓子と同じ形状であるが、内相は従来のシューで包まれた菓子のような空洞状の中にフィリングが入った状態でなく、スポンジ状の木目の中にプルベリーゼリーが充滿されたシューで包まれた菓子得られた。

【0031】(実施例9) 油脂130g、水130gをミキサーボールに入れて沸騰させた後、これに薄力粉40g、強力粉60gを加え、ビーターで混合し完全に糊

化させた。次いで、ミキサーで攪拌しながら全卵230gを徐々に加え、なめらかなペースト状にした。これに少量の全卵で溶かした炭酸アンモニウム1gを加え均一に混合した。最後にパン粉40g、ゴーダチーズ50gを加え、低速で均一になるまで混合した。出来上がったパン粉入りシュー生地を展板上に30gづつドーム状に絞り、200～230℃のオーブンで20分焼成した。外觀は従来のシューと同じであるが、内相は空洞のないスポンジ状組織が9割以上充満したチーズ風味をもつシューが得られた。粗熱がとれた後に、カスタードクリーム30gを注入した。外觀は従来のシュークリームと同じ形状であるが、内相は従来のシュークリームのような空洞状の中にクリームが入った状態でなく、チーズ風味スポンジ状の木目の中にクリームが充満したシュークリームが得られた。

【0032】(実施例10) 油脂130g、水130gをミキサーボールに入れて沸騰させた後、これに薄力粉40g、強力粉60gを加え、ビーターで混合し完全に糊化させた。次いで、ミキサーで攪拌しながら全卵230gを徐々に加え、なめらかなペースト状にした。これに少量の全卵で溶かした炭酸アンモニウム1g、ラズベリーピューレ50gを加え均一に混合した。最後にパン粉40gを加え、低速で均一になるまで混合した。出来上がったパン粉入りシュー生地を展板上に30gづつドーム状に絞り、200～230℃のオーブンで20分焼成した。外觀は従来のシューと同じであるが、内相は空洞のないスポンジ状組織が9割以上充満したラズベリー風味の豊かなシューが得られた。粗熱がとれた後に、生クリーム30gを注入した。外觀は従来のシュークリームと同じ形状であるが、内相は従来のシュークリームのような空洞状の中にクリームが入った状態でなく、ラズベリー風味スポンジ状の木目の中にクリームが充満したシュークリームが得られた。

【0033】(実施例11) 油脂130g、水130gをミキサーボールに入れて沸騰させた後、これに薄力粉40g、強力粉60gを加え、ビーターで混合し完全に糊化させた。次いで、ミキサーで攪拌しながら全卵230gを徐々に加え、なめらかなペースト状にした。これに少量の全卵で溶かした炭酸アンモニウム1g、オレンジペースト50gを加え均一に混合した。最後にパン粉40gを加え、低速で均一になるまで混合した。出来上がったパン粉入りシュー生地を展板上に30gづつドーム状に絞り、200～230℃のオーブンで20分焼成した。外觀は従来のシューと同じであるが、内相は空洞のないスポンジ状組織が9割以上充満したオレンジ風味の豊かなシューが得られた。粗熱がとれた後に、オレンジジャム30gを注入した。外觀は従来のシュー菓子と同じ形状であるが、内相は従来のシュー菓子のような空洞状の中にフィリングが入った状態でなく、オレンジ風味スポンジ状の木目の中にオレンジジャムが充満したシュー

菓子を得られた。

【0034】(実施例12) 油脂130g、水130gをミキサーボールに入れて沸騰させた後、これに薄力粉40g、強力粉60gを加え、ビーターで混合し完全に糊化させた。次いで、ミキサーで攪拌しながら全卵230gを徐々に加え、なめらかなペースト状にした。これに少量の全卵で溶かした炭酸アンモニウム1g、カスタードクリーム100gを加え均一に混合した。最後にパン粉40gを加え、低速で均一になるまで混合した。出来上がったパン粉入りシュー生地を展板上に30gづつドーム状に絞り、200～230℃のオーブンで20分焼成した。外觀は従来のシューと同じであるが、内相は空洞のないスポンジ状組織が9割以上充満したカスタード風味の豊かなシューが得られた。粗熱がとれた後に、苺ゼリー30gを注入した。外觀は従来のシュー菓子と同じ形状であるが、内相は従来のシュー菓子のような空洞状の中にフィリングが入った状態でなく、カスタード風味スポンジ状の木目の中にゼリーが充満したシュー菓子を得られた。

【0035】(実施例13) 油脂130g、水130gをミキサーボールに入れて沸騰させた後、これに薄力粉40g、強力粉60gを加え、ビーターで混合し完全に糊化させた。次いで、ミキサーで攪拌しながら全卵230gを徐々に加え、なめらかなペースト状にした。これに少量の全卵で溶かした炭酸アンモニウム1gを加え均一に混合した。最後にパン粉40g、ゴーダチーズ50gを加え、低速で均一になるまで混合した。出来上がったパン粉入りシュー生地を展板上に30gづつドーム状に絞り、200～230℃のオーブンで20分焼成した。外觀は従来のシューと同じであるが、内相は空洞のないスポンジ状組織が9割以上充満したチーズ風味の豊かなシューが得られた。粗熱がとれた後に、カレーフィリング30gを注入した。外觀は従来のシュー菓子と同じ形状であるが、内相は従来のシュー菓子のような空洞状の中にフィリングが入った状態でなく、チーズ風味スポンジ状の木目の中にカレーが充満したシュー菓子を得られた。

【0036】(実施例14) 油脂130g、水130gをミキサーボールに入れて沸騰させた後、これに薄力粉40g、強力粉60gを加え、ビーターで混合し完全に糊化させた。次いで、ミキサーで攪拌しながら全卵230gを徐々に加え、なめらかなペースト状にした。これに少量の全卵で溶かした炭酸アンモニウム1g、カカオペースト30gを加え均一に混合した。最後にパン粉40gを加え、低速で均一になるまで混合した。出来上がったパン粉入りシュー生地を展板上に30gづつドーム状に絞り、200～230℃のオーブンで20分焼成した。外觀は従来のシューと同じであるが、内相は空洞のないスポンジ状組織が9割以上充満したカスタード風味の豊かなシューが得られた。粗熱がとれた後に、生チョコ

コ30gを注入した。外觀は従来のシュー菓子と同じ形状であるが、内相は従来のシュー菓子のような空洞状の中にフィリングが入った状態でなく、チョコ風味スポンジ状の木目の中にチョコが充満したシュー菓子を得られた。

【0037】(実施例15) 油脂130g、水130gをミキサーボールに入れて沸騰させた後、これに薄力粉40g、強力粉60gを加え、ビーターで混合し完全に糊化させた。次いで、ミキサーで攪拌しながら全卵230gを徐々に加え、なめらかなペースト状にした。これに少量の全卵で溶かした炭酸アンモニウム1gを加え均一に混合した。最後にパン粉40gを加え、低速で均一になるまで混合した。出来上がったパン粉入りシュー生地30gでカスタードクリーム20gを包餡して展板上に並べ、200～230℃のオーブンで20分焼成した。外觀は従来のシュークリームと同じ形状であるが、内相は従来のシュークリームのような空洞状の中にクリームが入った状態でなく、スポンジ状の木目の中にクリームが充満したシュークリームが得られた。

【0038】(実施例16) 油脂130g、水130gをミキサーボールに入れて沸騰させた後、これに薄力粉40g、強力粉60gを加え、ビーターで混合し完全に糊化させた。次いで、ミキサーで攪拌しながら全卵230gを徐々に加え、なめらかなペースト状にした。これに少量の全卵で溶かした炭酸アンモニウム1gを加え均一に混合した。最後にパン粉を40g、ゴーダチーズ30gを加え、低速で均一になるまで混合した。出来上がったパン粉入りシュー生地30gでカマンベールチーズ20gを包餡して展板上に並べ、200～230℃のオーブンで20分焼成した。外觀は従来のシュー菓子と同じ形状であるが、内相は従来のシュー菓子のような空洞状の中にフィリングが入った状態でなく、チーズ風味の豊かなスポンジ状の木目の中にチーズが充満したシュー菓子を得られた。

【0039】(実施例17) 油脂130g、水130gをミキサーボールに入れて沸騰させた後、これに薄力粉40g、強力粉60gを加え、ビーターで混合し完全に糊化させた。次いで、ミキサーで攪拌しながら全卵230gを徐々に加え、なめらかなペースト状にした。これに少量の全卵で溶かした炭酸アンモニウム1gを加え均一に混合した。最後にパン粉40gを加え、低速で均一になるまで混合した。出来上がったパン粉入りシュー生地30gで粒餡20gを包餡機により包餡して展板上に並べ、200～230℃のオーブンで20分焼成した。外觀は従来のシュー菓子と同じ形状であるが、内相は従来のシュー菓子のような空洞状の中にフィリングが入った状態でなく、スポンジ状の木目の中に粒餡が充満したシュー菓子を得られた。

【0040】(実施例18) 油脂130g、水130gをミキサーボールに入れて沸騰させた後、これに薄力粉

40g、強力粉60gを加え、ビーターで混合し完全に糊化させた。次いで、ミキサーで攪拌しながら全卵230gを徐々に加え、なめらかなペースト状にした。これに少量の全卵で溶かした炭酸アンモニウム1gを加え均一に混合した。最後にパン粉を40g、バナナペースト30gを加え、低速で均一になるまで混合した。出来上がったパン粉入りシュー生地30gで耐熱生チョコレート20gを包餡機により包餡して展板上に並べ、200～230℃のオーブンで20分焼成した。外觀は従来のシュー菓子と同じ形状であるが、内相は従来のシュー菓子のような空洞状の中にフィリングが入った状態でなく、バナナ風味の豊かなスポンジ状の木目の中にチョコレートが充満したシュー菓子を得られた。

【0041】(実施例19) 実施例1と同様にして得られたシュー菓子を、コーヒー粉末0.3g、ブランデー1g、コーヒーリキュール0.4g、グラニュー糖4.6g、水13.2gからなるシロップに浸漬することにより、コーヒー風味の豊かなサバラン風シュー菓子を得られた。

【0042】(実施例20) 実施例1と同様にして得られたシュー菓子を、抹茶粉末0.3g、ブランデー1g、抹茶リキュール0.4g、グラニュー糖4.6g、水13.2gからなるシロップに浸漬することにより、抹茶風味のサバラン風シュー菓子を得られた。

【0043】(実施例21) 実施例1と同様にして得られたシュー菓子を、レモン果汁1g、ホワイトキュラソー1g、レモンキュール0.4g、グラニュー糖4.6g、水12gからなるシロップに浸漬することにより、レモン風味の豊かなサバラン風シュー菓子を得られた。

【0044】(実施例22) 実施例1と同様にして得られたシュー菓子を、ココア粉末0.5g、ラム酒1g、カカオリキュール0.4g、グラニュー糖4.6g、水13.2gからなるシロップに浸漬することにより、ココア風味の豊かなサバラン風シュー菓子を得られた。

【0045】(実施例23) 実施例1と同様にして得られたシュー菓子を、ヨーグルトソース5g、キルシュ1g、水14gからなるシロップに浸漬することにより、ヨーグルト風味の豊かなサバラン風シュー菓子を得られた。

【0046】(実施例24) 実施例1と同様にして得られたシュー菓子を、牛乳14g、ブランデー1g、グラニュー糖4.6gからなるシロップに浸漬することにより、ミルク風味の豊かなサバラン風シュー菓子を得られた。

【0047】(実施例25) 実施例19で得られるコーヒー風味のサバラン風シュー菓子に、ホイップクリーム10gをサンドして、サバラン風菓子を得た。

【0048】(実施例26) 実施例1と同様にして得られたシュー菓子を、紅茶粉末0.3g、ブランデー1g、グラニュー糖4.6g、水13.2gからなるシロ

ップに浸漬することにより得られる紅茶風味のサバラン風シュー菓子に、ホイップクリーム10gをサンドして、サバラン風菓子を得た。

【0049】(実施例27) 実施例1と同様にして得られたシュー菓子を、ラム酒1.5g、グラニュー糖4.6g、水13.2gからなるシロップに浸漬することにより得られるラム酒風味のサバラン風シュー菓子に、カスタードクリーム15gをサンドして、サバラン風菓子を得た。

【0050】(実施例28) 実施例1と同様にして得られたシュー菓子を、パッションフルーツピューレ6g、オレンジキュラソー1g、グラニュー糖4.6g、水7gからなるシロップに浸漬することにより得られる紅茶風味のサバラン風シュー菓子に、ヨーグルト風味ホイップクリーム10gをサンドして、サバラン風菓子を得た。

【0051】(実施例29) 実施例22で得られるココア風味のサバラン風シュー菓子に、生チョコレート10gをサンドして、サバラン風菓子を得た。

【0052】(実施例30) 実施例22で得られるココア風味のサバラン風シュー菓子に、生チョコレート10gをサンドし、更にはチョコレート5gを表面にコーティングして、サバラン風菓子を得た。

【0053】(実施例31) 実施例20で得られる抹茶風味のサバラン風シュー菓子に、ミルク風味のフラワーペースト15gをサンドして、サバラン風菓子を得た。

【0054】(実施例32) 実施例1と同様にして得られたシュー菓子を、ラム酒1.5g、グラニュー糖4.6g、水13.2gからなるシロップに浸漬することにより得られるラム酒風味のサバラン風シュー菓子に、クリームチーズ15gをサンドして、サバラン風菓子を得た。

【0055】(実施例33) 実施例24で得られるミルク風味のサバラン風シュー菓子にミルク風味のバタークリーム10gと苺ジャム5gをサンドして、サバラン風菓子を得た。

【0056】(実施例34) 実施例19で得られるコーヒー風味のサバラン風シュー菓子に、ホイップクリーム10gとコーヒーゼリー5gをサンドして、サバラン風菓子を得た。

【0057】

【発明の効果】本発明に係るパン粉を含有したシュー生地によれば、シューで包まれた菓子類のシューとフィリングの間に空洞が出来ず、フィリングのしみだし、はみ出しがなく、シューの歯触りが快適な食感の良いシュー、シューに味付けした場合、その味を充分味わうことが出来るボリュームがあり、食感が良く、食べやすいシュー、及び食感が良く、しかも適度な粘着性と固さを有し、包餡機で包餡可能なシューを得ることが出来、更には、ボリュームの有るシューに各種シロップをしみ込ませ、そのまま、又は各種フィリングをサンドもしくはコーティングしたサバラン風菓子を得ることが出来る。

* NOTICES *

JPO and INPIT are not responsible for any damages caused by the use of this translation.

1. This document has been translated by computer. So the translation may not reflect the original precisely.
2. **** shows the word which can not be translated.
3. In the drawings, any words are not translated.

DETAILED DESCRIPTION

[Detailed Description of the Invention]

[0001]

[Field of the Invention] this invention -- a shoe -- the ground -- it is full in the sponge Mr. organization in which the interior has the uniform and stable grain in a list in more detail about the confectionary which used it, and its manufacture approach, there is no cavity, and it is related with the shoe confectionery excellent in mouthfeel, the shoe confectionery which made this contain fillings further, and the shoe confectionery of the savarin style.

[0002]

[Description of the Prior Art] recently and various fillings -- a shoe -- the confectionary which carried out bean jam wrapping in the ground increases, and the end which offers the various tastes is borne. however, the conventional bean-jam-wrapping shoe confectionary is boiled occasionally, is carried out, tends to produce a cavity between a shoe and a filling, and causes a mouthfeel fall of this. as the cause of the cavity in this bean-jam-wrapping shoe confectionary -- a shoe -- what is calcinated after carrying out bean jam wrapping of the filling to the ground -- a shoe -- it is the main causes for the ground to expand too much and to produce an opening between fillings. moreover -- previously -- a shoe -- the case where calcinate only the ground and a filling is back-poured into the obtained shoe -- the conventional shoe -- an opening is produced, and on the contrary, when a filling is superfluous, it will become easy to ooze out, if it runs short of fillings to a shoe, since what calcinated the ground has the coarse grain of the interior and is in a condition like a moreover comparatively thin hide from a front face. Furthermore, when especially a shoe hide is thin, the moisture and oil in a filling also become oozing out, or overflowing out of a shoe hide, being hard to eat, and spoiling mouthfeel of a shoe: these -- it should solve -- a shoe -- in production of the ground, although there was a method of adjusting the amount and the rate of a compounding ratio of fats and oils, water, wheat flour, an egg, etc., it was difficult to control the cavity of a configuration, volume, and an internal phase stably and uniformly.

[0003] since [moreover,] the conventional shoe is in a condition [like / the grain / a coarse moreover comparatively thin hide] whose interior of the is as mentioned above -- volume -- scarce -- the ground -- even if it carried out various kinds of seasoning to the very thing, the taste was not fully able to be tasted. Since there were few parts into which syrup should sink with the conventional shoe whose internal grain is in a condition like a coarse thin hide as mentioned above even if similarly it is going to obtain the confectionery of the savarin style which it was immersed [confectionery] in various syrup and made it absorb a shoe, the shoe which could not taste the taste of syrup enough and was obtained had the fault of having been easy to collapse and being hard to eat.

[0004] on the other hand -- a shoe -- in the bean-jam-wrapping activity which pours a filling into the ground, it is efficient to use a bean-jam-wrapping machine. however, a shoe -- the ground consisted of an emulsion which wheat flour, a whole egg, water, and fats and oils distributed, and since adhesiveness was strong and there were many liquid components, and it was too soft, use of a bean-jam-wrapping machine suited the difficult situation.

[0005]

[Problem(s) to be Solved by the Invention] The purpose of this invention can obtain the good shoe of mouthfeel with a comfortable gear-tooth point, and sets it to bean-jam-wrapping shoe confectionary. A cavity is not made between a shoe and a filling, but a filling oozes out, and there is also no flash. Further also when seasoning a shoe, there is only volume which can taste the taste enough, and mouthfeel is good and obtains a shoe easy to eat -- having -- moreover, moderate adhesiveness and moderate hardness -- having -- a bean-jam-wrapping machine -- using it -- the shoe in which bean jam wrapping is possible -- it is in offering the ground.

[0006]

[Means for Solving the Problem] the result to which this invention persons repeated examination wholeheartedly that the aforementioned purpose should be attained -- a shoe -- the ground -- bread crumbs -- in addition, if this is calcinated The shoe confectionery which the interior was full of in the sponge Mr. organization with the uniform and stable grain is obtained. A cavity is not made also when this shoe confectionery is made to contain a filling. Moreover, a filling oozes out, there is also no flash and the shoe confectionery of mouthfeel good bean-jam-wrapping type is obtained. furthermore, from the shoe calcinated and obtained having the sponge's organization the food which becomes the origin of the taste -- a shoe -- also when it scours to the ground or the calcinated shoe confectionery is seasoned by being immersed in various syrup, the taste can be tasted enough and moreover new shoe confectionary easy to eat can be obtained -- furthermore, the shoe which added these bread crumbs -- since the ground has moderate adhesiveness and moderate hardness, it came to complete a header and this invention for bean jam wrapping being possible using the bean-jam-wrapping machine.

[0007] namely, the shoe with which this invention consists of wheat flour, fats and oils, water, an inflating agent, etc. -- the shoe characterized by coming to contain bread crumbs in the ground -- it is the ground. In this case, as for the rate of said bread crumbs, it is desirable to consider as 1 - 20% of the weight of the range. the above-mentioned shoe -- in the ground, food, such as a cheese head, fruit, custard cream, whipped cream, and chocolates, is scoured, and can be seasoned in it.

[0008] the above-mentioned shoe -- the ground can obtain shoe confectionery by calcinating this. 90 percent or more of an internal phase is full of this shoe confectionery in the sponge Mr. organization which has the almost uniform and stable grain with a major axis of 0.5-7mm.

[0009] If fillings, such as custard cream, a cheese head, bean jams, whipped cream, chocolates, jelly, a jam, and precooked implement material, are poured into the above-mentioned shoe confectionery, bean-jam-wrapping type shoe confectionary can be obtained. Unlike the conventional bean-jam-wrapping shoe confectionery, this confectionary does not have a cavity in the interior.

[0010] moreover, the above-mentioned shoe -- after carrying out bean jam wrapping of the fillings, such as custard cream, a cheese head, bean jams, chocolates, jelly, a jam, and precooked implement material, into the ground, calcinating can also obtain bean-jam-wrapping shoe confectionary. Also in the case of this confectionary, there is no cavity in that interior. moreover, the shoe which added the bread crumbs of this invention -- since the ground has moderate adhesiveness and moderate hardness, it can carry out bean jam wrapping of the filling using a bean-jam-wrapping machine.

[0011] furthermore, the above-mentioned shoe -- the shoe confectionery of the savarin style can be obtained by the shoe confectionery which calcinates the ground and is obtained being immersed in the syrup containing an alcoholic beverage, tea, coffee, fruit juice, cocoa, chocolates, lactic-acid-bacteria fermentation objects (milk), etc. Moreover, the confectionery of the savarin style can be obtained by sandwiching or coating this shoe confectionery of the savarin style with fillings, such as whipped cream, custard cream, butter cream, a flower paste, cheese heads, chocolates, jams, and jelly.

[0012]

[Embodiment of the Invention] the shoe used for this invention -- the usual shoe with which the ground consists of inflating agents, such as wheat flour, fats and oils, a whole egg, water, and an ammonium carbonate, etc. -- bread crumbs are contained in the ground. the usual shoe which consists of 10 - 25 % of the weight of wheat flour, 15 - 30 % of the weight of fats and oils, 30 - 45 % of the weight of whole eggs, 15 - 30 % of the weight of water, and 0 - 0.3 % of the weight of inflating agents preferably -- 1 - 20% of the weight of bread crumbs are added to the ground, and it mixes to homogeneity in it. In addition, milk may be used instead of water.

[0013] As wheat flour of the above-mentioned shoe student underground, strong flour, weak flour, or those blend articles are used. Moreover, as fats and oils, solid fats and oils, such as butter, margarine, shortening, and lard, salad oil, etc. are usually used. Furthermore, as an inflating agent, a sodium carbonate besides an ammonium carbonate etc. can be used, and they may be used together.

[0014] The bread crumbs used for this invention are good with the bread crumbs usually marketed. Bread crumbs are what ground the pan and are usually used for the application of admixture, such as clothes of deep-fried dishes, and a hamburger, a meat loaf, etc. Although what kind of thing is sufficient as the bread crumbs used by this invention, even if it heats, its bread crumbs with whenever [coloring / little] which are hard to color are desirable.

[0015] the shoe of this invention -- other than adding bread crumbs, the usual approach may be especially used for production of the ground, and it is not limited. For example, water or milk is put into containers, such as a larger pan and a ball, fats and oils are added and boiled, and wheat flour is added and mixed. If the ground stops sticking inside a container, and an egg is added gradually, it considers as the shape of a paste of extent in which a form flags and does not spread, inflating agents, such as carbonic acid AMMOUMU, are

added, and it mixes to homogeneity. [fire] Bread crumbs are good to add at the end, and it stirs them to extent mixed to homogeneity.

[0016] furthermore, this invention -- setting -- the above-mentioned shoe -- the shoe which is scouring one or more sorts of food, such as a cheese head, fruit, custard cream, whipped cream, and chocolates, and can fully sense these flavors for the ground can be obtained. Although especially the addition of these food to the ground is not limited, it is about 1 - 25 % of the weight preferably. a shoe -- as a cheese head scoured to the ground, natural cheese, process cheese, cream cheese, and a cheese food are mentioned. these cheese heads -- a shoe -- the case where it scours to the ground -- the shape of powder, a paste, cubic one, a grain, granularity, and SHUREDDO -- carrying out -- bread crumbs, simultaneously a shoe -- it is good to mix to homogeneity in addition to the ground. a shoe -- as fruit scoured to the ground, it is savory, and is good the anything which does not have offense in shoe production, for example, a mandarin orange, Orange, a banana, a pineapple, an apple, a passion fruit, a strawberry, a grape, a grapefruit, a raspberry, a pear, a peach, a plum, a Chinese quince, a loquat, an apricot, a cherry, SUMOMO, a chestnut, lemon, etc. are mentioned. these fruit - - a shoe -- in scouring to the ground, before making it the shape of the shape of a paste, powder, and a chip, cubic one, granularity, and powder and adding bread crumbs -- a shoe -- it is good to mix to homogeneity in addition to the ground. a shoe -- as creams scoured to the ground, custard cream, whipped cream, a flower paste, emulsification fats and oils, etc. are mentioned, for example. these creams -- a shoe -- when scouring to the ground, mixing is desirable enough as it is until it becomes homogeneity [before adding bread crumbs]. a shoe -- as chocolates scoured to the ground, bitter chocolate, sweet chocolate, milk chocolate, raw chocolate, white chocolate, etc. are mentioned, for example. these chocolates -- a shoe -- in scouring to the ground, before making it a paste, a chip, powder, a grain, and granularity and adding bread crumbs -- a shoe -- it is desirable to mix to homogeneity in addition to the ground. moreover, the flavor which matched mouthfeel of a shoe besides this -- holding -- a shoe -- if shoe production is not checked when scouring to the ground, the ground can be made to scour various kinds of food

[0017] the shoe of this invention which especially the manufacture approach of the shoe confectionery of this invention is not limited, and was mentioned above -- the ground is calcinated by the usual approach using oven etc., and it is obtained. Burning temperature is strong in burning down at high heat (200 degrees C), and since upper fire will be shrunken when it takes out from oven if weakening and burning generally does not often burn carefully [the amount of oiling to **** / a thing with a sufficient degree] preferably, cautions are required.

[0018] The shoe confectionery of this invention can also pour in or sandwich fillings, such as custard cream, a cheese head, bean jams, chocolates, jelly, a jam, and precooked implement material, in the shoe after baking. In that case, since the shoe confectionery of this invention is that with which the interior is filled in the sponge Mr. organization, unlike the case where a filling is poured in, between a shoe and a filling, a cavity is not generated, or it is not been. [confectionery / it] sufficient and used as the conventional shoe.

[0019] moreover, the shoe confectionery of this invention -- the above-mentioned shoe -- the ground -- after carrying out bean jam wrapping of the fillings, such as custard cream, a cheese head, bean jams, chocolates, jelly, a jam, and precooked implement material, to inside, it can calcinate to it and can also consider as bean-jam-wrapping type shoe confectionery in it. in that case, the shoe of this invention -- the ground -- the conventional shoe -- unlike the ground, the bean jam wrapping in a bean-jam-wrapping machine is possible. The shoe confectionery of this invention calcinated and obtained after bean jam wrapping does not have a cavity, and its mouthfeel is also good.

[0020] furthermore, this invention -- setting -- the above-mentioned shoe -- it is being immersed in the syrup containing an alcoholic beverage, tea, coffee, fruit juice, cocoa, chocolates, lactic-acid-bacteria fermentation objects, milk, etc., and infiltrating it, and shoe confectionery which calcinated the ground and was obtained can also be used as the shoe confectionery of the savarin style. As an alcoholic beverage which syrup is made to contain, wine, brandy, and liqueur are mentioned, and two or more sorts may use it, for example, mixing. As syrup, what melted these alcoholic beverages 5 to 20% preferably 0.1 to 30% as they were is used. As tea which syrup is made to contain, although green tea, tea, oolong tea, etc. are mentioned, two or more sorts may use these, for example, mixing. After cooling as syrup the solution obtained after the extract with warm water and boiling water in these tea, what was melted 0.3 to 3% preferably is used 0.1 to 5% as solid content. What melted as solid content what carried out disintegration of remaining as it is or the coffee liquid for coffee liquid so that it might become 0.5 - 3% preferably 0.1 to 5% is used for the coffee which syrup is made to contain as syrup. The fruit juice obtained from a mandarin orange, Orange, a banana, a pineapple, an apple, a passion fruit, a strawberry, a grape, a grapefruit, a pear, a peach, a plum, a Chinese quince, a loquat, an apricot, a cherry, SUMOMO, a chestnut, lemon, etc. is mentioned, and two or more sorts may use the fruit juice which syrup is made to contain, mixing. As syrup, what melted these fruit juice 20 to 50% preferably 10 to 70% is

used. What was melted so that it might become 0.5 - 5% preferably 0.1 to 10% by making into solid content what used cocoa as the solution as cocoa which syrup is made to contain is used as syrup. The chocolates which syrup is made to contain use as syrup what was melted so that it might become 0.5 - 5% preferably 0.1 to 10% by making into solid content what made the shape of a paste with creams, cow's milk, water, sugared water, etc., and was used as the solution. As a lactic-acid-bacteria fermentation object which syrup is made to contain, although yogurt, sour cream, a lactic-acid-bacteria fermentation drink, etc. are mentioned, for example, let what melted these lactic-acid-bacteria fermentation object as syrup so that it might become 20 - 50% preferably 10 to 70% be syrup after making these into a solution. As milk which syrup is made to contain, although cow's milk etc. is mentioned, for example, let as syrup what melted these milk 20 to 50% preferably 10 to 70% be syrup. Moreover, these two or more sorts may use the above syrup inclusion, mixing. Furthermore, if mouthfeel and the taste suit shoe confectionery, such as a saccharide, perfume, a coloring agent, an emulsifier, and an acidulant, as a thing which syrup is made to contain also except the above and it dissolves as syrup, it can use.

[0021] Furthermore, when the shoe confectionery of this invention is immersed in syrup as mentioned above, a shoe is sliced in one half, and after making it immersed for 1 - 30 seconds so that a slice cut surface may be immersed into liquid by the optimal temperature according to a situation, one or more sorts, such as whipped cream, custard cream, butter cream, a flower paste, cheese heads, chocolates, jams, and jelly, can be sandwiched or coated, and it can also consider as the shoe confectionery of the savarin style.

[0022]

[Example] Although an example is given to below and this invention is explained to it still more concretely, this invention is not limited to these.

[0023] (Example 1) After making a mixer ball put in and boil 130g of fats and oils, and 130g of water, 40g of weak flour and 60g of strong flour were applied to this, and it mixed with the beater, and was made to become a paste completely. Subsequently, 230g of whole eggs was added gradually, stirring by the mixer, and it was made the shape of a smooth paste. 1g of ammonium carbonates melted with the little whole egg was added to this, and it mixed to homogeneity. Finally 40g of bread crumbs was added, and it mixed until it became homogeneity at a low speed. the done shoe containing bread crumbs -- it extracted 30g of grounds at a time to **** in the shape of a dome, and calcinated in 200-230-degree C oven for 20 minutes. Although the appearance was the same as the conventional shoe, the shoe confectionery which the sponge-like organization where an internal phase does not have a cavity was full of 90 percent or more was obtained.

[0024] (Example 2) After being able to take the rough heat of the shoe confectionery obtained like the example 1, custard cream 30g was poured in. Although the appearance was the same configuration as the conventional cream puff, not the condition in which the cream entered into the shape of a cavity [like the conventional cream puff] whose internal phase is but the cream puff which the cream was full of into the sponge-like grain was obtained.

[0025] (Example 3) After being able to take the rough heat of the shoe confectionery obtained like the example 1, 30g of whipped cream was poured in. Although the appearance was the same configuration as the conventional cream puff, not the condition in which the cream entered into the shape of a cavity [like the conventional cream puff] whose internal phase is but the cream puff which the cream was full of into the sponge-like grain was obtained.

[0026] (Example 4) After being able to take the rough heat of the shoe confectionery obtained like the example 1, chocolate content custard cream 30g was poured in. Although the appearance was the same configuration as the conventional cream puff, not the condition in which the cream entered into the shape of a cavity [like the conventional cream puff] whose internal phase is but the cream puff which the cream was full of into the sponge-like grain was obtained.

[0027] (Example 5) After being able to take the rough heat of the shoe confectionery obtained like the example 1, it exceeded and 30g of ** was poured in. Although the appearance was the same configuration as the confectionery wrapped in the conventional shoe, the confectionery wrapped in the shoe which ** was full of into the sponge-like grain instead of the condition in which ** entered into the shape of a cavity [like the confectionery wrapped in the conventional shoe] whose internal phase is was obtained.

[0028] (Example 6) After being able to take the rough heat of the shoe confectionery obtained like the example 1, 30g of strawberry jam was poured in. Although the appearance was the same configuration as the confectionery wrapped in the conventional shoe, the confectionery wrapped in the shoe which strawberry jam was full of into the sponge-like grain instead of the condition in which the filling entered into the shape of a cavity [like the confectionery wrapped in the conventional shoe] whose internal phase is was obtained.

[0029] (Example 7) After being able to take the rough heat of the shoe confectionery obtained like the example 1, cream cheese 30g was poured in. Although the appearance was the same configuration as the

confectionery wrapped in the conventional shoe, the confectionery wrapped in the shoe which cream cheese was full of into the sponge-like grain instead of the condition in which the filling entered into the shape of a cavity [like the confectionery wrapped in the conventional shoe] whose internal phase is was obtained.

[0030] (Example 8) After being able to take the rough heat of the shoe confectionery obtained like the example 1, heat-resistant bull berry jelly 30g was poured in. Although the appearance was the same configuration as the confectionery wrapped in the conventional shoe, the confectionery wrapped in the shoe which bull berry jelly was full of into the sponge-like grain instead of the condition in which the filling entered into the shape of a cavity [like the confectionery wrapped in the conventional shoe] whose internal phase is was obtained.

[0031] (Example 9) After making a mixer ball put in and boil 130g of fats and oils, and 130g of water, 40g of weak flour and 60g of strong flour were applied to this, and it mixed with the beater, and was made to become a paste completely. Subsequently, 230g of whole eggs was added gradually, stirring by the mixer, and it was made the shape of a smooth paste. 1g of ammonium carbonates melted with the little whole egg was added to this, and it mixed to homogeneity. In addition to [40g of bread crumbs / Gouda 50g] the last, it mixed until it became homogeneity at a low speed. the done shoe containing bread crumbs -- it extracted 30g of grounds at a time to **** in the shape of a dome, and calcinated in 200-230-degree C oven for 20 minutes. Although the appearance was the same as the conventional shoe, the shoe with the cheese-head flavor with which the sponge-like organization where an internal phase does not have a cavity was filled 90 percent or more was obtained. After being able to take rough heat, custard cream 30g was poured in. Although the appearance was the same configuration as the conventional cream puff, not the condition in which the cream entered into the shape of a cavity [like the conventional cream puff] whose internal phase is but the cream puff which the cream was full of into the cheese-head flavor sponge-like grain was obtained.

[0032] (Example 10) After making a mixer ball put in and boil 130g of fats and oils, and 130g of water, 40g of weak flour and 60g of strong flour were applied to this, and it mixed with the beater, and was made to become a paste completely. Subsequently, 230g of whole eggs was added gradually, stirring by the mixer, and it was made the shape of a smooth paste. 1g [of ammonium carbonates melted with the little whole egg] and raspberry puree 50g was added to this, and it mixed to homogeneity. Finally 40g of bread crumbs was added, and it mixed until it became homogeneity at a low speed. the done shoe containing bread crumbs -- it extracted 30g of grounds at a time to **** in the shape of a dome, and calcinated in 200-230-degree C oven for 20 minutes. Although the appearance was the same as the conventional shoe, the rich shoe of raspberry flavor which the sponge-like organization where an internal phase does not have a cavity was full of 90 percent or more was obtained. After being able to take rough heat, 30g of whipped cream was poured in. Although the appearance was the same configuration as the conventional cream puff, not the condition in which the cream entered into the shape of a cavity [like the conventional cream puff] whose internal phase is but the cream puff which the cream was full of into the raspberry flavor sponge-like grain was obtained.

[0033] (Example 11) After making a mixer ball put in and boil 130g of fats and oils, and 130g of water, 40g of weak flour and 60g of strong flour were applied to this, and it mixed with the beater, and was made to become a paste completely. Subsequently, 230g of whole eggs was added gradually, stirring by the mixer, and it was made the shape of a smooth paste. 1g [of ammonium carbonates melted with the little whole egg] and Orange paste 50g was added to this, and it mixed to homogeneity. Finally 40g of bread crumbs was added, and it mixed until it became homogeneity at a low speed. the done shoe containing bread crumbs -- it extracted 30g of grounds at a time to **** in the shape of a dome, and calcinated in 200-230-degree C oven for 20 minutes. Although the appearance was the same as the conventional shoe, the rich shoe of the Orange flavor which the sponge-like organization where an internal phase does not have a cavity was full of 90 percent or more was obtained. After being able to take rough heat, Orange jam 30g was poured in. Although the appearance was the same configuration as the conventional shoe confectionery, not the condition in which the filling entered into the shape of a cavity [like the conventional shoe confectionery] whose internal phase is but the shoe confectionery which the Orange jam was full of into the Orange flavor sponge-like grain was obtained.

[0034] (Example 12) After making a mixer ball put in and boil 130g of fats and oils, and 130g of water, 40g of weak flour and 60g of strong flour were applied to this, and it mixed with the beater, and was made to become a paste completely. Subsequently, 230g of whole eggs was added gradually, stirring by the mixer, and it was made the shape of a smooth paste. 1g [of ammonium carbonates melted with the little whole egg] and custard cream 100g was added to this, and it mixed to homogeneity. In addition to [40g of bread crumbs] the last, it mixed until it became homogeneity at a low speed. the done shoe containing bread crumbs -- it extracted 30g of grounds at a time to **** in the shape of a dome, and calcinated in 200-230-degree C oven for 20 minutes. Although the appearance was the same as the conventional shoe, the rich shoe of custard flavor which the sponge-like organization where an internal phase does not have a cavity was full of 90 percent or

more was obtained. After being able to take rough heat, strawberry jelly 30g was poured in. Although the appearance was the same configuration as the conventional shoe confectionery, not the condition in which the filling entered into the shape of a cavity [like the conventional shoe confectionery] whose internal phase is but the shoe confectionery which jelly was full of into the custard flavor sponge-like grain was obtained.

[0035] (Example 13) After making a mixer ball put in and boil 130g of fats and oils, and 130g of water, 40g of weak flour and 60g of strong flour were applied to this, and it mixed with the beater, and was made to become a paste completely. Subsequently, 230g of whole eggs was added gradually, stirring by the mixer, and it was made the shape of a smooth paste. 1g of ammonium carbonates melted with the little whole egg was added to this, and it mixed to homogeneity. Finally 40g of bread crumbs and Gouda 50g were added, and it mixed until it became homogeneity at a low speed. the done shoe containing bread crumbs -- it extracted 30g of grounds at a time to **** in the shape of a dome, and calcinated in 200-230-degree C oven for 20 minutes. Although the appearance was the same as the conventional shoe, the rich shoe of cheese-head flavor which the sponge-like organization where an internal phase does not have a cavity was full of 90 percent or more was obtained. After being able to take rough heat, Calais filling 30g was poured in. Although the appearance was the same configuration as the conventional shoe confectionery, not the condition in which the filling entered into the shape of a cavity [like the conventional shoe confectionery] whose internal phase is but the shoe confectionery which Calais was full of into the cheese-head flavor sponge-like grain was obtained.

[0036] (Example 14) After making a mixer ball put in and boil 130g of fats and oils, and 130g of water, 40g of weak flour and 60g of strong flour were applied to this, and it mixed with the beater, and was made to become a paste completely. Subsequently, 230g of whole eggs was added gradually, stirring by the mixer, and it was made the shape of a smooth paste. 1g [of ammonium carbonates melted with the little whole egg] and cacao paste 30g was added to this, and it mixed to homogeneity. Finally 40g of bread crumbs was added, and it mixed until it became homogeneity at a low speed. the done shoe containing bread crumbs -- it extracted 30g of grounds at a time to **** in the shape of a dome, and calcinated in 200-230-degree C oven for 20 minutes. Although the appearance was the same as the conventional shoe, the rich shoe of custard flavor which the sponge-like organization where an internal phase does not have a cavity was full of 90 percent or more was obtained. After being able to take rough heat, raw chocolate 30g was poured in. Although the appearance was the same configuration as the conventional shoe confectionery, not the condition in which the filling entered into the shape of a cavity [like the conventional shoe confectionery] whose internal phase is but the shoe confectionery which the chocolate was full of into the chocolate flavor sponge-like grain was obtained.

[0037] (Example 15) After making a mixer ball put in and boil 130g of fats and oils, and 130g of water, 40g of weak flour and 60g of strong flour were applied to this, and it mixed with the beater, and was made to become a paste completely. Subsequently, 230g of whole eggs was added gradually, stirring by the mixer, and it was made the shape of a smooth paste. 1g of ammonium carbonates melted with the little whole egg was added to this, and it mixed to homogeneity. Finally 40g of bread crumbs was added, and it mixed until it became homogeneity at a low speed. the done shoe containing bread crumbs -- bean jam wrapping of the custard cream 20g was carried out at 30g of grounds, and it arranged to ****, and calcinated in 200-230-degree C oven for 20 minutes. Although the appearance was the same configuration as the conventional cream puff, not the condition in which the cream entered into the shape of a cavity [like the conventional cream puff] whose internal phase is but the cream puff which the cream was full of into the sponge-like grain was obtained.

[0038] (Example 16) After making a mixer ball put in and boil 130g of fats and oils, and 130g of water, 40g of weak flour and 60g of strong flour were applied to this, and it mixed with the beater, and was made to become a paste completely. Subsequently, 230g of whole eggs was added gradually, stirring by the mixer, and it was made the shape of a smooth paste. 1g of ammonium carbonates melted with the little whole egg was added to this, and it mixed to homogeneity. Finally, 40g and Gouda 30g were added, and bread crumbs were mixed until it became homogeneity at a low speed. the done shoe containing bread crumbs -- bean jam wrapping of the camembert 20g was carried out at 30g of grounds, and it arranged to ****, and calcinated in 200-230-degree C oven for 20 minutes. Although the appearance was the same configuration as the conventional shoe confectionery, not the condition in which the filling entered into the shape of a cavity [like the conventional shoe confectionery] whose internal phase is but the shoe confectionery which the cheese head was full of into the grain of the shape of rich sponge of cheese-head flavor was obtained.

[0039] (Example 17) After making a mixer ball put in and boil 130g of fats and oils, and 130g of water, 40g of weak flour and 60g of strong flour were applied to this, and it mixed with the beater, and was made to become a paste completely. Subsequently, 230g of whole eggs was added gradually, stirring by the mixer, and it was made the shape of a smooth paste. 1g of ammonium carbonates melted with the little whole egg was added to this, and it mixed to homogeneity. Finally 40g of bread crumbs was added, and it mixed until it became homogeneity at a low speed. the done shoe containing bread crumbs -- bean jam wrapping of the 20g of the

granular bean jam was carried out with the bean-jam-wrapping machine at 30g of grounds, and it arranged to ****, and calcinated in 200-230-degree C oven for 20 minutes. Although the appearance was the same configuration as the conventional shoe confectionery, not the condition in which the filling entered into the shape of a cavity [like the conventional shoe confectionery] whose internal phase is but the shoe confectionery which granular bean jam was full of into the sponge-like grain was obtained.

[0040] (Example 18) After making a mixer ball put in and boil 130g of fats and oils, and 130g of water, 40g of weak flour and 60g of strong flour were applied to this, and it mixed with the beater, and was made to become a paste completely. Subsequently, 230g of whole eggs was added gradually, stirring by the mixer, and it was made the shape of a smooth paste. 1g of ammonium carbonates melted with the little whole egg was added to this, and it mixed to homogeneity. Finally, 40g and banana paste 30g were added, and bread crumbs were mixed until it became homogeneity at a low speed. the done shoe containing bread crumbs -- bean jam wrapping of the heat-resistant student chocolate 20g was carried out with the bean-jam-wrapping machine at 30g of grounds, and it arranged to ****, and calcinated in 200-230-degree C oven for 20 minutes. Although the appearance was the same configuration as the conventional shoe confectionery, not the condition in which the filling entered into the shape of a cavity [like the conventional shoe confectionery] whose internal phase is but the shoe confectionery which chocolate was full of into the grain of the shape of rich sponge of banana flavor was obtained.

[0041] (Example 19) The rich shoe confectionery of the savarin style of coffee flavor was obtained by immersing the shoe confectionery obtained like the example 1 in the syrup which consists of 0.3g [of coffee powder], and brandy 1g, coffee liqueur 0.4g, 4.6g of granulated sugar, and 13.2g of water.

[0042] (Example 20) The shoe confectionery of the savarin style of powdered-green-tea flavor was obtained by immersing the shoe confectionery obtained like the example 1 in the syrup which consists of 0.3g [of powdered-green-tea powder], and brandy 1g, powdered-green-tea liqueur 0.4g, 4.6g of granulated sugar, and 13.2g of water.

[0043] (Example 21) The rich shoe confectionery of the savarin style of lemon flavor was obtained by immersing the shoe confectionery obtained like the example 1 in the syrup which consists of 1g [of lemon fruit juice], and White curacao 1g, lemon KYURU0.4g, 4.6g of granulated sugar, and 12g of water.

[0044] (Example 22) The rich shoe confectionery of the savarin style of cocoa flavor was obtained by immersing the shoe confectionery obtained like the example 1 in the syrup which consists of 0.5g [of cocoa powder], 1g [of ram alcohol], and cacao liqueur 0.4g, 4.6g of granulated sugar, and 13.2g of water.

[0045] (Example 23) The rich shoe confectionery of the savarin style of yogurt flavor was obtained by immersing the shoe confectionery obtained like the example 1 in the syrup which consists of yogurt source 5g, kirsch 1g, and 14g of water.

[0046] (Example 24) The rich shoe confectionery of the savarin style of milk flavor was obtained by immersing the shoe confectionery obtained like the example 1 in the syrup which consists of 14g [of cow's milk], and brandy 1g, and 4.6g of granulated sugar.

[0047] (Example 25) Whipped cream 10g was sandwiched in the shoe confectionery of the savarin style of the coffee flavor obtained in the example 19, and the confectionery of the savarin style was obtained in it.

[0048] (Example 26) Whipped cream 10g was sandwiched in the shoe confectionery of the savarin style of the tea flavor obtained by immersing the shoe confectionery obtained like the example 1 in the syrup which consists of 0.3g [of tea powder], and brandy 1g, 4.6g of granulated sugar, and 13.2g of water, and the confectionery of the savarin style was obtained in it.

[0049] (Example 27) Custard cream 15g was sandwiched in the shoe confectionery of the savarin style of the ram alcohol flavor obtained by immersing the shoe confectionery obtained like the example 1 in the syrup which consists of 1.5g of ram alcohol, 4.6g of granulated sugar, and 13.2g of water, and the confectionery of the savarin style was obtained in it.

[0050] (Example 28) Yogurt flavor whipped cream 10g was sandwiched in the shoe confectionery of the savarin style of the tea flavor obtained by immersing the shoe confectionery obtained like the example 1 in the syrup which consists of passion fruit puree 6g, Orange curacao 1g, 4.6g of granulated sugar, and 7g of water, and the confectionery of the savarin style was obtained in it.

[0051] (Example 29) Raw chocolate 10g was sandwiched in the shoe confectionery of the savarin style of the cocoa flavor obtained in the example 22, and the confectionery of the savarin style was obtained in it.

[0052] (Example 30) In the shoe confectionery of the savarin style of the cocoa flavor obtained in the example 22, raw chocolate 10g was sandwiched, the front face was further coated with chocolate 5g, and the confectionery of the savarin style was obtained.

[0053] (Example 31) In the shoe confectionery of the savarin style of the powdered-green-tea flavor obtained in the example 20, flower paste 15g of milk flavor was sandwiched, and the confectionery of the savarin style was

obtained in it.

[0054] (Example 32) Cream cheese 15g was sandwiched in the shoe confectionery of the savarin style of the ram alcohol flavor obtained by immersing the shoe confectionery obtained like the example 1 in the syrup which consists of 1.5g of ram alcohol, 4.6g of granulated sugar, and 13.2g of water, and the confectionery of the savarin style was obtained in it.

[0055] (Example 33) Butter cream 10g of milk flavor and 5g of strawberry jam were sandwiched in the shoe confectionery of the savarin style of the milk flavor obtained in the example 24, and the confectionery of the savarin style was obtained.

[0056] (Example 34) In the shoe confectionery of the savarin style of the coffee flavor obtained in the example 19, whipped cream 10g and coffee jelly 5g were sandwiched, and the confectionery of the savarin style was obtained in it.

[0057]

[Effect of the Invention] According to the ground, a cavity is not made between the shoe of the confectionary wrapped in the shoe, and a filling. the shoe containing the bread crumbs concerning this invention -- A filling oozes out and there is no flash. The good shoe of mouthfeel with a comfortable gear-tooth point of a shoe, When a shoe is seasoned, there is volume which can taste the taste enough. It is good, and mouthfeel has a shoe easy to eat, and adhesiveness and hardness with mouthfeel moderate at best moreover, and can obtain the shoe in which bean jam wrapping is possible with a bean-jam-wrapping machine. Further Various syrup can be infiltrated into a shoe with volume, and the confectionery of the savarin style which sandwiched or coated remaining as it is or various fillings can be obtained.

[Translation done.]